



FILMA®
The Professional's Choice

Palmboom®
Goodness from Heritage

PALMVITA®
Makes Delicious

Kreasi Premium Cookies Lebaran



FILMA® Prestige
(Butter Blend Margarine)



Palmboom®
Cake Margarine



Palmvita®
Deep Frying Fat

Curry Cookies

Bahan A

65 gr **FILMA® Prestige (Butter Blend Margarine)**

1 bh Telur Utuh

Bahan B

120 gr Terigu Protein Sedang

15 gr Susu Bubuk

8 gr Curry Powder

45 gr Keju Cheddar, parut halus

10 gr Keju Parmesan, parut halus

1 gr Baking Powder

1 gr Baking Soda

1 gr Kaldu Ayam

Cara Membuat

Kocok bahan A hingga mengembang kemudian masukan bahan B, aduk rata. Tipiskan adonan hingga 5 mm, cetak sesuai selera. Oles dengan bahan olesan kemudian panggang dalam oven bersuhu 160°C selama 25 menit.

Taburan

10 gr Wijen Putih

10 gr Wijen Hitam

5 Jinten

Campur semua bahan, siap digunakan untuk taburan.



FILMA® Prestige
(Butter Blend Margarine)

Olesan

2 bh Kuning Telur

1 sdt Cookies Glaze

Campur semua bahan, diamkan selama 5 menit kemudian siap digunakan untuk olesan.

Diabetic Flower Cookies

Bahan

100gr **Palmboom® Cake Margarine**
50 gr Fruit Sugar
1 btr Telur
125 gr Terigu Protein Rendah
75 gr Tepung Maizena
15 gr Susu Bubuk

Cara Membuat

1. Kocok **Palmboom® Cake Margarine** dan fruit sugar sampai putih mengembang, masukkan telur dan kocok sampai rata.
2. Masukkan terigu, maizena dan susu bubuk yang telah diayak. Aduk rata dan masukkan adonan pada kantong spuit bentuk bunga diatas loyang yang sudah dioles mentega putih.
3. Panggang dengan suhu 140°C selama +/- 20 menit atau sampai matang kecokelatan.

Tips : Untuk hasil lebih renyah kocok campuran margarine dan fruit sugar sampai gulanya tercampur rata.



**Palmboom®
Cake Margarine**

Doggie Cookies

Bahan A

125 gr **Palmboom® Cake Margarine**
30 gr Gula Halus
70 gr Gula Palm
1 bh Telur Utuh

Bahan B

250 gr Terigu Protein Sedang
30 gr Susu Bubuk
2 gr Baking Powder
1 gr Soda Kue

Bahan C

75 gr Chocolate Chips Mini

Bahan D

50 gr Coco Crunch
50 gr Chocolate Mesies

Cara Membuat

1. Kocok bahan A hingga mengembang kemudian tambahkan bahan B, aduk rata dan tambahkan bahan C.
2. Kemudian bentuk bulat dan pipihkan, beri coklat mesies bentuk mata dan mulu. Hidung beri chocolate chips, kuping dengan coco crunch.
3. Panggang dengan oven bersuhu 170°C selama 20 menit hingga matang.



Palmboom®
Cake Margarine

Havermouth Cheese Cookies

Bahan A

100 gr **Palmvita® Margarine**
25 gr **Palmvita® Butter Oil Substitute**
100 gr Gula Pasir
1 btr Telur

Bahan B

1 gr Soda Kue
1 gr Baking Powder
50 gr Havermouth dihaluskan
50 gr Keju Cheddar dihaluskan
25 gr Susu Bubuk
40 gr Maizena
150 gr Terigu Protein Sedang

Cara Membuat

1. Kocok bahan A sampai tercampur rata
2. Masukkan bahan B dan aduk rata
3. Roll adonan dengan ketebalan 5 mm lalu cetak bentuk bunga
4. Taruh pada loyang yang sudah dipoles mentega putih. Poles bagian atasnya dengan kuning telur lalu beri hiasan coklat warna warni
5. Panggang dengan panas oven 130°C selama 40 - 45 menit



Palmvita® Margarine



Palmvita® Butter Oil Substitute (BOS)

Kenari Stick Cookies

Bahan A

100 gr **Palmvita® Margarine**
50 gr **Palmvita® Baker's Cream Fat**
80 gr Palm Suiker
50 gr Gula Pasir
2 btr Telur

Bahan B

40 gr Maizena
2 gr Soda Kue
2 gr Baking Powder
15 gr Susu Bubuk
4 gr Jahe Bubuk
4 gr Bumbu Spekoek

Bahan C

250 gr Terigu Protein Sedang
100 gr Kacang Kenari dicincang kasar

Bahan C

150 gr Kacang Kenari yang dicincang kasar
1 btr Kuning Telur (buat polesan)
Coklat Putih untuk hiasan

Cara Membuat

1. Kocok Bahan A sampai mengembang.
2. Masukkan Bahan B sampai tercampur rata. Lalu masukkan Bahan C, aduk rata.
3. Tipiskan adonan tersebut dengan ketebalan 4 mm.
4. Cetak dengan ukuran panjang 5 x 2 cm.
5. Poles dengan kuning telur, lalu taburi dengan kacang kenari yang dicincang kasar.
6. Panggang dengan suhu 130°C selama 50 menit.
7. Hias dengan coklat putih.



Palmvita® Margarine



Palmvita® Baker's Cream Fat

Laksa Cookies

Bahan A

200 gr **Palmboom® Cake Margarine**
75 gr Gula Halus

Bahan B

1 btr Telur Antero

Bahan C (dihaluskan)

2 gr Bawang Merah
1 gr Bawang Putih
1/2 sdt Ketumbar
1 sdt Paprika Bubuk
1 sdt Chicken Powder

Bahan D

300 gr Terigu Protein Sedang
20 gr Coconut Powder/Kelapa Bubuk
1 sdt Baking Powder

Cara Membuat

1. Kocok bahan A asal rata, lalu masukan telur sambil dimixer kembali selama ± 2 menit.
2. Kemudian tambahkan bahan C dan D, aduk rata, cetak adonan ini pada cetakan pie mini lalu beri bahan isi dan taburi wijen.
3. Kemudian dipanggang selama ± 20 menit dengan panas oven $\pm 130^{\circ}\text{C}$.
4. Lalu kecilkan suhunya sampai menjadi $\pm 110^{\circ}\text{C}$ dan dipanggang kembali sampai matang dan kering selama ± 15 menit.

Coconut Filling

Bahan A

75 gr Gula Merah
1 sdm Air Asam
100 cc Air Putih
150 gr Kelapa Parut yang sedang
1 sdm Tepung Ketan

Bahan B

2 bh Cabe Merah, buang biji
1 gr Garam Halus
2 bh Bawang Merah
1 bh Bawang Putih

Bahan C

75 gr Soun Goreng

Bahan D

Wijen Panggang, secukupnya



**Palmboom®
Cake Margarine**

Cara Membuat

1. Haluskan bahan B, kemudian disatukan dengan kelapa parut, dan sangrai sampai kelapanya kering.
2. Setelah itu tambahkan gula yang telah dimasak dengan air asam.
3. Terakhir tambahkan tepung ketan sambil diaduk rata, lalu masukan bahan C.

Mocca Dahlia Cookies

Bahan A

150 gr **Palmvita® Margarine**

1 btr Kuning Telur

1/2 sdt Baking Powder

5 gr Mocca Pasta

Bahan B

20 gr Susu Bubuk

230 gr Terigu Protein Sedang

50 gr Keju Cheddar parut dan
dikeringkan

Cara Membuat

1. Kocok Bahan A sampai tercampur merata lalu masukkan bahan B dan aduk rata.
2. Roll adonan dengan ketebalan 4 mm lalu cetak bulat diameter 4 cm. Lubangi tengahnya dengan cetakan bulat diameter 3 cm.
3. Taruh pada loyang yang sudah dipoles margarine.
4. Sputcikan adonan semprit keju pada bagian kue tengah kue kering.
5. Panggang dengan panas oven 125°C selama 60 menit.



Onde-Onde Cookies

Bahan A

230 gr **FILMA® Prestige (Butter Blend Margarine)**

170 gr Gula Pasir

50 gr Telur Utuh

1 sdt Vanilla Pasta

1 sdt Garam

Bahan B

200 gr Terigu Protein sedang

20 gr Susu Bubuk

3 gr Baking Powder

1,5 gr Soda Kue

Bahan C

100 gr Wijen Putih

Cara Membuat

1. Kocok bahan A hingga mengembang, kemudian tambahkan bahan B, aduk rata.
2. Ambil adonan @6 gr, kemudian bulatkan dan gulingkan ke wijen putih, tipiskan.
3. Panggang dengan oven bersuhu 160° C, selama 20 – 25 menit. Setelah matang dan dingin, tengahnya beri filling kacang hijau pandan.



FILMA® Prestige
(Butter Blend Margarine)

Toraja Coffee Cookies

Bahan A

170 gr **FILMA® Prestige (Butter Blend Margarine)**

150 gr Gula Halus

50 gr Telur

Bahan B

280 gr Terigu Protein Sedang

2 gr Baking Powder

50 gr Kacang Kenari, cincang kasar

30 gr Toraja Coffee

Bahan C

100 gr Chocolate Dark Compound,
lelehkan

30 gr Kacang Kenari, cincang

Cara Membuat

1. Kocok bahan A hingga mengembang, kemudian tambahkan bahan B, aduk rata.
2. Tipiskan adonan dengan ketebalan 5 mm kemudian cetak menggunakan cetakan kue kering berbentuk oval.
3. Panggang selama 20 menit dalam oven bersuhu 160°C. Setelah dingin hias dengan dark chocolate dan taburi kenari cincang.



FILMA® Prestige
(Butter Blend Margarine)

Yum Cookies

Bahan A

- 150 gr **FILMA® Prestige (Butter Blend Margarine)**
- 80 gr Gula Halus
- 1/2 sdt Vanilla Essence
- 1/2 sdt Garam
- 2 bh Kuning Telur
- 1 sdm Yum Pasta
- 1/4 sdt Pewarna Ungu

Bahan B

- 200 gr Terigu Protein Sedang
- 25 gr Maizena
- 25 gr Susu Bubuk
- 3 gr Baking Powder
- 2 gr Soda Kue
- 50 gr Santan Bubuk

Bahan C

- 10 gr Wijen Hitam

Cara Membuat

1. Kocok **FILMA® Prestige (Butter Blend Margarine)**, gula halus, vanilla essence, garam, kuning telur, yum pasta dan pewarna ungu hingga mengembang. Kemudian masukkan terigu, maizena, susu bubuk, baking powder, soda kue dan santan bubuk. Terakhir tambahkan wijen hitam.
2. Diamkan sebentar dalam lemari es. Tipiskan adonan setebal 3 mm, kemudian cetak sesuai selera.
3. Panggang dalam oven bersuhu 170°C, selama 20 menit.



FILMA® Prestige
(Butter Blend Margarine)

FILMA®
The Professional's Choice

Palmboom®
Goodness from Heritage

PALMVITA®
Makes Delicious



FILMA® Prestige
(Butter Blend Margarine)



Palmboom®
Cake Margarine



Palmvita® Margarine